

**PENGARUH PROPORSI PISANG KEPOK PUTIH DAN  
DAGING AYAM TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA DAN  
ORGANOLEPTIK *NUGGET***

**PROPOSAL SKRIPSI**



**OLEH:**

**N A D Y A**  
**6103010107**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA  
SURABAYA  
2014**

**PENGARUH PROPORSI PISANG KEPOK PUTIH DAN  
DAGING DADA AYAM TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA  
DAN ORGANOLEPTIK *NUGGET***

**PROPOSAL SKRIPSI**

**Diajukan Kepada  
Fakultas Teknologi Pertanian  
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya  
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan  
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Petanian  
Program Studi Teknologi Pangan**

**OLEH:**

**N A D Y A  
6103010107**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA  
SURABAYA  
2014**

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN  
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, saya sebagai mahasiswa  
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama : Nadya

NRP : 6103010107

Menyetujui makalah Proposal Skripsi saya dengan judul:

“Pengaruh Proporsi Pisang Kepok Putih dan Daging Dada Ayam terhadap  
Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Nugget*”

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (Digital  
Library Perpustakaan Unika Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan  
akademik sebatas sesuai dengan Undang-Undang Hak Cipta.

Demikianlah pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini saya buat  
dengan sebenarnya.

Surabaya, Januari 2014  
Yang menyatakan,

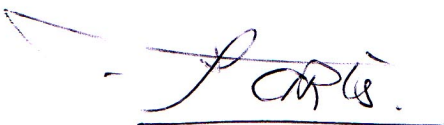


Nadya

## LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Proposal Skripsi yang berjudul **“Pengaruh Proporsi Pisang Kepok Putih dan Daging Dada Ayam terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Nugget*”**, yang diajukan oleh Nadya (6103010107), telah diujikan pada tanggal 20 November 2013 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,

  
Drs. Sutarjo Surjoseputro, MS.

Tanggal:

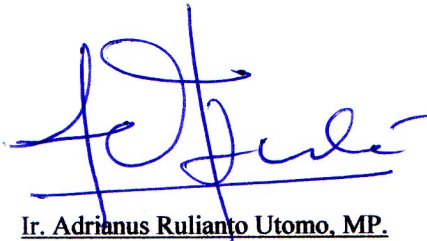
Mengetahui,  
Fakultas Teknologi Pertanian  
Dekan

  
Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP.  
Tanggal:

## LEMBAR PERSETUJUAN

Makalah Proposal Skripsi yang berjudul **“Pengaruh Proporsi Pisang Kepok Putih dan Daging Dada Ayam terhadap Sifat Fisikokimua dan Organoleptik *Nugget*”** yang ditulis oleh Nadya (6103010107), telah diujikan dan disetujui oleh dosen pembimbing.

Dosen Pembimbing II,



Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP.

Tanggal:

Dosen Pembimbing I,



Drs. Sutarjo Surjoseputro, MS.

Tanggal:

**LEMBAR PERNYATAAN  
KEASLIAN KARYA ILMIAH**

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam Proposal Skripsi saya yang berjudul:

**Pengaruh Proporsi Pisang Kepok Putih dan Daging Dada Ayam  
terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Nugget***

adalah hasil karya saya sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis akan diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya saya tersebut merupakan plagiarisme, maka saya bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan dan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2 dan Peraturan akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 30 ayat 1 (e) tahun 2009).

Surabaya, Januari 2014



Nadya

Nadya, NRP 6103010107. **Pengaruh Proporsi Pisang Kepok Putih dan Daging Dada Ayam terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Nugget***  
Dibawah bimbingan:

1. Drs. Sutarjo Surjoseputro, MS.
2. Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP.

## ABSTRAK

Pisang kepok putih merupakan salah satu jenis pisang yang umumnya diproses terlebih dahulu sebelum dikonsumsi. Pisang kepok putih memiliki keunggulan antara lain warna daging pisang yang putih, rasa yang tawar, aroma pisang yang tidak kuat, dan ketersediaan pisang kepok yang tidak mengenal musim. Namun, pemanfaatan pisang kepok putih masih kurang. Potensi diversifikasi pisang kepok putih menjadi *nugget* diharapkan dapat meningkatkan pemanfaatan pisang, dan menambah variasi produk *nugget*, sehingga dapat dinikmati oleh setiap kalangan. *Nugget* merupakan salah satu produk olahan *restructured meats* yaitu teknik pengolahan daging dengan memanfaatkan daging kualitas rendah atau memanfaatkan potongan daging yang relatif lebih kecil dan tidak beraturan, kemudian dilekatkan kembali menjadi lebih besar menjadi suatu produk olahan (Amertaningtyas, 2000)

Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) faktor tunggal, yaitu proporsi pisang kepok putih dan daging dada ayam yang terdiri dari 7 (tujuh) taraf perlakuan, yaitu pisang kepok putih: daging dada ayam 10:90; 20:80; 30:70; 40:60; 50:50; 60:40; 70:30. Masing-masing perlakuan diulang sebanyak 4 (empat) kali. Parameter yang diuji kadar air, WHC, tekstur dan pengujian organoleptik (warna, tekstur, dan *juiciness*). Data yang diperoleh selanjutnya dianalisa dengan menggunakan uji ANOVA (*Analysis of Varians*) pada  $\alpha = 5\%$  yang bertujuan untuk mengetahui apakah ada pengaruh nyata terhadap parameter penelitian. Apabila ada pengaruh nyata, maka dilanjutkan dengan uji *Duncan's Multiple Range Test* (DMRT) dengan  $\alpha = 5\%$  untuk menentukan taraf perlakuan mana yang memberikan perbedaan nyata.

Perbedaan proporsi pisang kepok putih dan daging dada ayam diduga akan mempengaruhi karakteristik *nugget* yang dihasilkan, baik sifat fisikokimia maupun organoleptik *nugget*. Proporsi yang tepat diharapkan dapat menghasilkan *nugget* yang dapat diterima oleh konsumen.

**Kata kunci : Pisang Kepok Putih, *Nugget***

Nadya, NRP 6103010107. **The Effect of White Kepok Banana and Chicken Breast Meat Proportion towards of Physicochemical and Organoleptic Properties of Nugget**

Advisory committee:

1. Drs. Sutarjo Surjoseputro, MS.
2. Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP.

### **ABSTRACT**

White kepok banana is one type of banana commonly processed first before consumed. White kepok banana specially has white colour, plain flavour, not strong aroma, and availability banana who do not acknowledge the season. However, the utilization of white kepok banana are lacking. Potential diversifies white kepok banana to a nugget of expected to improve the utilization of banana, add variation products nuggets, so as to be enjoyed by every section. A nugget of is one of the products which is processed meats restructured technique processing meat by making use of flesh of inferior quality or harness a cut of meat relatively smaller and irregular, then gummed back become larger into a the processed products (Amertaningtyas, 2000).

The study design used was Randomized Design Group (RAK) single factor, namely the proportion of white kepok banana and chicken breast meat which consists of 7 (seven) standard of treatment of white kepok banana: chicken breast meat 10:90; 20:80; 30:70; 40:60; 50:50; 60:40; 70:30. Each treatment was repeated 4 (four) times. The parameters tested were water content, WHC, texture, and organoleptic testing (texture, colour, and juiciness). The data obtained were then analyzed using ANOVA test (Analysis of Variance) at  $\alpha = 5\%$ , which aims to determine whether there is a real effect on the parameters of the study. If there is any real effect, then followed by Duncan's Multiple Range Test (DMRT) with  $\alpha = 5\%$  to determine the level of treatment which gives a real difference.

The different proportion of white kepok banana and chicken breast meat can be affect the characteristic of nugget are produced, in physicochemical and organoleptic properties. The correct proportion expected to produce nugget that can be accepted by consumer.

**Keywords: White Kepok Banana, Nugget**



## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat, rahmat, dan bimbingan-Nya penulis dapat menyelesaikan Proposal Skripsi dengan judul **Pengaruh Proporsi Pisang Kepok Putih dan Daging Dada Ayam terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Nugget**. Penyusunan proposal skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan program sarjana di Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Penyusunan proposal skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak, oleh karena itu pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Drs. Sutarjo Surjoseputro, MS. selaku pembimbing I dan Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP. selaku pembimbing II yang telah banyak menyediakan waktu, memberikan berbagai masukan dan saran yang bermanfaat dalam penulisan makalah ini.
2. Keluarga yang telah banyak memberikan dukungan moril, semangat dan doa sehingga makalah ini dapat terselesaikan.
3. Team pisang (Raissa, Joselyn, dan Sisca), teman-teman lain serta semua pihak yang telah memberikan bantuan dan motivasi kepada penulis dalam menyelesaikan makalah ini.

Penulis menyadari bahwa proposal skripsi ini masih jauh dari sempurna, karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca. Akhir kata, semoga proposal skripsi ini dapat bermanfaat dan menambah wawasan bagi para pembaca.

Surabaya, Januari 2013

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
ABSTRACT .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI .....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL .....	vii
DAFTAR LAMPIRAN .....	viii
BAB I. PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	2
1.3. Tujuan Penelitian .....	3
1.4. Manfaat Penelitian .....	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA .....	4
2.1. <i>Nugget</i> .....	4
2.2. Bahan-bahan Pembuatan <i>Nugget</i> Ayam Pisang .....	6
2.2.1. Pisang Kepok.....	6
2.2.2. Daging Ayam.....	7
2.2.3. <i>Filler</i> dan <i>Binder</i> .....	8
2.2.4. <i>Batter</i> dan <i>Breader</i> .....	9
2.2.5. Bumbu .....	10
2.3. Proses Pembuatan <i>Nugget</i> .....	11
2.3.1. Penggilingan dan Pencampuran .....	12
2.3.2. Pencetakan dan Pencampuran.....	13
2.3.3. <i>Coating</i> .....	13
2.3.4. <i>Pre-frying</i> .....	14
2.3.5. Pembekuan.....	14
BAB III. HIPOTESA .....	16
BAB IV. BAHAN DAN METODE PENELITIAN .....	17
4.1. Bahan.....	17
4.1.1. Bahan untuk Penelitian .....	17

4.1.2. Bahan untuk Analisa .....	17
	Halaman
4.2. Alat .....	17
4.2.1. Alat untuk Proses .....	17
4.2.2. Alat untuk Analisa .....	17
4.3. Waktu dan Tempat Penelitian.....	18
4.3.1. Waktu Penelitian.....	18
4.3.2. Tempat Penelitian .....	18
4.4. Rancangan Penelitian.....	18
4.5. Pelaksanaan Penelitian.....	19
4.6. Metode Analisa .....	24
4.6.1. Analisa Sifat Fisikokimia.....	25
4.6.1.1. Analisa Kadar Air .....	25
4.6.1.2. Analisa WHC .....	25
4.6.1.3. Analisa Tekstur .....	26
4.6.2. Uji Organoleptik .....	27
4.6.3. Uji Pembobotan .....	28
DAFTAR PUSTAKA .....	29
LAMPIRAN .....	32

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Diagram Alir Proses Pembuatan <i>Chicken Nugget</i> .....	12
Gambar 4.1. Diagram Alir Proses Pembuatan Hancuran Pisang .....	21
Gambar 4.2. Diagram Alir Proses Pembuatan <i>Nugget</i> Ayam Pisang.	22

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Komposisi Kimiawi Daging Ayam per 100 gram .....	8
Tabel 4.1. Tabel Rancangan Penelitian .....	19
Tabel 4.2. Formulasi <i>Nugget</i> Ayam Pisang/ 500 g.....	20

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Lembar Kuesioner Uji Organoleptik.....	33